



Manger bon
et vite



Menu complet - 23€

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

- Plat du jour ou pâtes de la semaine**
+ Dessert du jour ou Fromage du jour
+ Café ou Thé

Entrées

Foie Gras - 21€

Compotée d'oignons au vinaigre de framboise, tranche de pain de campagne toastée

Saumon fumé maison - 18€

Crème montée à l'aneth et au citron vert, perles de yuzu

Velouté de courgettes au gorgonzola - 19€

Œuf mollet et pignons de pin torréfiés

Tartine d'effiloché de cochon - 22€

Jus corsé, poire confite et ricotta au miel

Carpaccio de betterave au xérès - 16€

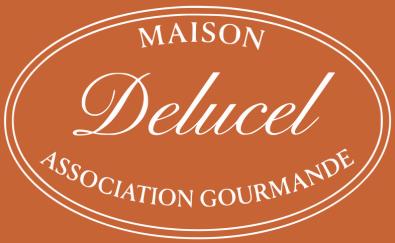
Purée d'avocat au piment d'Espelette dés de beaufort, noisette hachées et pomme de saison

A partager :

Selon la sélection du chef

- Panisse et aioli - 9€
- Crevette Panko et sauce sweetchili - 12€
- Petit camembert au four, miel et pistache - 12€
- Couteaux gratinés beurre maître d'hôtel et parmesan - 12€
- Planche mixte ou charcuteries ou fromages - 23€

À partager autour d'un bon verre... parce que le vin, c'est encore meilleur quand on a une excuse.



Plats

Ravioli de bouillabaisse - 26€

Et sa soupe de poisson, tomates confites, cébettes et zestes d'agrumes

Pavé de veau grillée - 28€

Légumes de saison glacés au beurre, écrasé de pommes de terre et jus aux olives noires

Risotto vénéré - 26€

Crème de petits pois à la menthe, gambas rôties et herbes fraîches

Entrecôte sélection - 30€

Frites maison et beurre persillé

Cheese Burger Delucel - 24€

Buns artisanal, steak haché angus, tomate, iceberg émincé, cheddar, poitrine fumée, cornichon, sauce ketchup et moutarde

Côte de bœuf - 99€/kg (selon arrivage)

2 Accompagnements au choix : écrasé de pommes de terre à la truffe, Frites maison, Salade, Légumes rôtis de saison



Menu Enfant - 12€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché frite maison ou

Pate crème de parmesan et jambon blanc

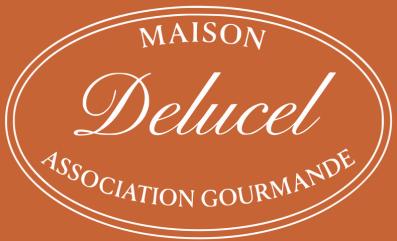
Inclus : Sirop et 1 boule de glace parfum au choix :

Vanille, chocolat, citron, fraise, framboise

Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande





Desserts

Autour du chocolat et de l'orange - 9€

Ganache montée chocolat noir, croustillant feuillantine au chocolat, orange confite et zestes d'orange

Tartelette coco - 9€

Tartelette sucrée, croquant et ganache noix de coco chocolat blanc, purée de mangue et coulis de citron vert

La pomme Tatin - 9€

Pomme cuite au four façon tatin, crumble de noisettes, glace au yaourt et caramel au beurre salé

Cookie pistache - 9€

Cookie moelleux à la pistache et au chocolat, framboises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly

Café gourmand - 10€

Assortiment de gourmandises du chef

Assortiment de glaces au choix

Servi avec de la chantilly

**Vanille, chocolat, pistache, café, rhum-raisin,
sorbet citron, fraise, framboise**

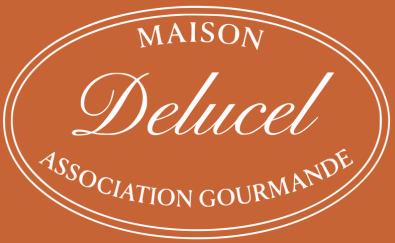
1 boule : 3€ | 2 boules : 5€ | 3 boules 7€



Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande





Apéritifs

Ricard / Pastis 4cl	3.90€
Suze 6cl Servi avec un quart de citron jaune	4.90€
Martini Blanc / Martini Rouge 6cl	4.90€
Porto / Campari 6cl	4.90€
Kir vin blanc 12cl Vin blanc, liqueur cassis / mûre / pêche	5.00€
Coupe de champagne 12cl Mayot Lagoguey 1er Cru	12.00€

Digestifs

Limoncello, 18° Liqueur de citron / liqueur de pomme, servi avec glace pilée	5.00€
Baileys, 17° Liqueur Irish Cream, servi avec glace pilée	7.00€
Get 27, 17,9° Vient du nom de son inventeur Jean Get, créé en 1796 en Haute-Garonne. Aujourd'hui élaboré à Beaucaire dans le Gard, oasis verte émeraude sous le soleil du Sud, servi avec glace pilée.	7.00€
Jack Daniel's, 40° / Jack Honey, 35° Servis à température, avec glace à part.	9.00€
Proper Twelve, whisky irlandais de Conor McGregor, 40° Vieilli en fûts de chêne ayant contenu du bourbon durant au moins trois ans, triple distillé, issu d'un assemblage de single malt irlandais, servi avec glace à part.	10.00€
Aberlour, 10 ans, 40° Whisky riche & vivant, nez marqué, bois humide, Sherry avec notes mentholées & bonbon, servi avec glace à part.	14.00€
Lagavulin, 16 ans, malt 43° Vieilli en fûts de chêne durant 16 ans, arômes intenses, suaves & fumés, délicates notes d'algues marines & de fruits secs, servi avec glace à part.	13.00€
Rhum Diplomatico, Planas, 47° Notes de fruits cuits, tabac blond & miel parfaitement équilibrées.	9.00€
Rhum Mezan XO - Jamaïque, 40° Parfaite authenticité, non altéré, sans filtration à froid, ce qui lui vaut les honneurs des connaisseurs.	12.00€
Grand Armagnac, 40° Délicat assemblage d'eaux-de-vie de grande finesse, nez très frais, fruité, arômes de jeunes prunes, notes boisées en bouche.	9.00€
Cognac Martel VSOP, 40° Teinte ambrée dorée, parfum acidulé : citron vert & réglisse, notes de fruits : coings & raisins secs.	15.00€



Eaux Minérales

Évian 50cl - 4€ 1L - 6€	50cl - 4€ 1L - 6.00€
Badoit 50cl - 4€ 1L - 6€	50cl - 4€ 1L - 6.00€
Orezza 50cl - 4€ 1L - 6€	50cl - 4€ 1L - 6.00€
St Georges 1L - 7.5€	1L - 7.50€
Perrier 33cl - 4.50€	4.50€

Softs

Kombucha 33cl Thé pétillant, bio, Gingembre - Citron ou Framboise - Hibiscus	6.00€
Thé glacé à la menthe Maison	4.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	4.50€
Sodas 25cl Limonade, Schweppes Tonic, Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina	4.50€
Sirop à l'eau 2cl Grenadine, menthe, pêche, fraise, citron, concombre, orgeat	2.50€

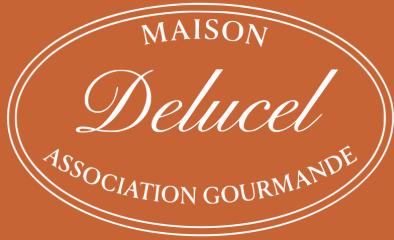
Jus de fruits

Jus de pomme artisanal 25cl "L'île o pôm"	5.50€
Jus de fruit Pago 25cl ACE, orange, abricot, fraise, poire, tomate	4.00€
Jus pressé 25cl Jus d'orange pressé ou jus de citron pressé	5.90€

Nos Bières

Pietra 33cl Bière Corse à la châtaigne, brassée en Corse, 6°	6.00€
Fada IPA 33 cl IPA Sunny, brassée en Provence, 5°	7.00€
Fada Blonde 33cl Bière blonde au goût d'abricot, brassée en Provence, 5°	7.00€
Affligem Bière blonde, pression, 6°	25cl - 5.00€ 50cl - 9.50€
Heineken Bière blonde, pression, 5°	25cl - 4.50€ 50cl - 8.00€





Boissons chaudes "illy"

Expresso - 2,50€	2.50€
Double Expresso - 4,40€	4.40€
Chocolat chaud - 4,90€	4.90€
Noisette - 2,80€	2.80€
Expresso & lait froid	
Cappuccino - 4,90€	4.90€
Double Expresso, lait chaud & mousse de lait	
Café au lait - 4,50€	4.50€
Expresso & lait chaud	
Café allongé - 2,60€	2.60€
Expresso allongé à l'eau chaude	
Café frappé - 3,50€	3.50€
Expresso, orgeat & glaçons	

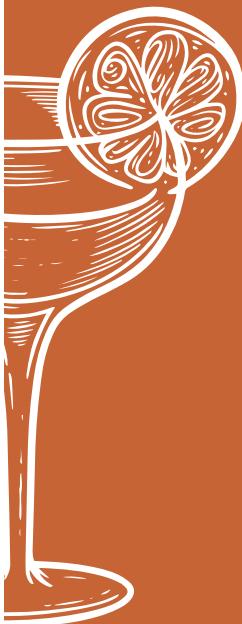
Thés & infusions "Père Blaize"

Thé noir Darjeeling supérieur - 5,90€	5.90€
Thé vert parfumé menthe - 5,50€	5.50€
Menthe douce & poivrée	
Thé Fruits Rouges - 5,50€	5.50€
Maté Vert / Earl Grey - 5.00€	5.00€
Tisane Château d'If - 5,90€	5.90€
Badiane, réglisse verveine, anis vert, fenouil, aneth & romarin	
Tisane Calanque de Morgiou - 5,90€	5.90€
Thé blanc citronnelle, matricaire, citron écorce & brigadier bouton	
Tisane des agrumes - 5,90€	5.90€
Rooibos citrus, citronnelle, orange douce, thym, citron, matricaire & souci	

Parce qu'un bon repas mérite une belle conclusion, nous avons sélectionné avec soin nos boissons chaudes et digestifs.

Du café corsé au thé parfumé, en passant par les liqueurs les plus fines, tout est pensé pour finir sur une belle note.

Chez nous, le plaisir ne s'arrête jamais à l'assiette.



Cocktails

Delucel's Cocktail - 11€

Champagne Mayot Lagoguey, gin saphire, citron vert,
coulis de fruits rouges

Mojito - 11€

Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne,
Perrier, angostura

Pablo Escobar - 11€

Rhum Havana, ananas, noix de coco, sucre de canne

Spritz St Germain - 11€

St Germain, prosecco, Perrier



Mocktails

Virgin Escobar - 7€

Noix de coco, ananas

Bora Bora - 7€

Citron vert, ananas, maracuja, grenadine





Vins Blancs

	12.5cl	50cl	75cl
La Tournée Vermentino, Ferraton-Languedoc 2023	4.5€		22€
Le Clocher AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€		26€
Uby N°4 IGP Côtes de Gascogne 2023			30€
Château La Coste AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	6€	24€	32€
Marie-Rose AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023			34€
Bourgogne Aligoté Jean Moreau & Fils - AOC Bourgogne 2023			39€
Chablis Dame Nature - Bourgogne - Bio 2022			57€

Vins Rosés

Le Clocher AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€	26€
Colette Languedoc, Vin de France, Bio, Grenache-Caladac-Merlot 2023	5€	28€
Château La Coste AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	24€	32€
Paternel Côtes de Provence Bio 2023	6.5€	38€

Vins Rouges

La Tournée Syrah - Grenache, Ferraton-Languedoc 2023	4.5€	22€
Le Clocher AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€	26€
Cuvée Delucel Domaine des Césars - AOP Côtes du Rhône 2022	5.5€	30€
Château La Coste AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	24€	32€
Fernand Languedoc, vin de France, Bio, 100% Merlot 2021	5.5€	34€
Lucius Saint-Émilion, Bordeaux 2019	7.5€	56€



Pichets de vin

Pichet du Lundi au Vendredi midi (hors jours fériés)

Tournée Ferraton & Fils - 25cl - 8€ / 50cl - 16€

Blanc / Rouge - 2023

Domaine de Sumeire - 25cl - 8€ / 50cl - 16€

Le rosé de S - 2023

Champagnes

Mayot Lagoguey - 15cl - 12€ / 75cl - 75€

Ruinart Rosé - 75cl - 100€